

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭61-239852

⑬ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和61年(1986)10月25日

A 23 L 1/20

109

7115-4B

7115-4B

審査請求 未請求 発明の数 2 (全2頁)

⑮ 発明の名称 大豆を主材とする栄養補助食品とその製造方法

⑯ 特 願 昭60-79980

⑰ 出 願 昭60(1985)4月15日

⑱ 発 明 者 越 智 宏 倫 袋井市春岡字谷田723番地の8

⑲ 出 願 人 日研フード本社株式会 大阪市淀川区西中島5-1番8-305
社

⑳ 代 理 人 弁理士 鈴木 正次

明 細 書

1. 発明の名称

大豆を主材とする栄養補助食品とその製造方法

2. 特許請求の範囲

1 大豆を蒸煮し又はその大豆を醗酵処理し、これに食用ビール酵母と、胃腸内で消化吸収されない糖類で甘味調整してなる大豆を主材とする栄養補助食品

2 大豆の醗酵処理は、蒸煮した大豆に納豆菌又はテンペ菌を接種した納豆又はテンペを真空乾燥又は噴霧乾燥して粉末とする特許請求の範囲第1項記載の大豆を主材とする栄養補助食品

3 糖類を異性化乳糖、フラクトオリゴ糖、ラフィノース又はスタキオースの単独又は混合物とした特許請求の範囲第1項記載の大豆を主材とする栄養補助食品

4 大豆を蒸煮した後、放冷し適温になった際に納豆菌又はテンペ菌を接種し、所定時間醗酵させ、ついで前記醗酵大豆を乾燥して粉末化した後、適

量の食用ビール酵母および胃腸内で消化吸収されない糖類を加えて調味することと特徴とした大豆を主材とする栄養補助食品の製造方法

5 大豆の醗酵処理物は、全量の50%~80%とした特許請求の範囲第4項記載の大豆を主材とする栄養補助食品の製造方法

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

この発明は、大豆を主材とする栄養補助食品とその製造方法に関するもので、健康食品又は栄養食品の製造、販売分野に属する。

(従来の技術)

従来、大豆を主材とした食品としては、納豆、味噌又は煮豆などが広く知られているが、これらは何れも単品処理されていた。

(発明によって改善すべき問題点)

元来、大豆は植物蛋白質の供給源として知られているが、その処理法は比較的単純であり、食品としての特異性がある為に汎用性がない問題点があった。近來、各種栄養食品が提示されているが、

特開昭61-239852(2)

各種栄養素のバランスにおいて十分とは云い難い問題点があった。

(問題点解決の手段)

然るにこの発明は、大豆を蒸煮したもの又は醗酵処理大豆を主材とし、これに食用ビール酵母および糖類を添加することによって、ビタミン類およびミネラル類のバランスを改善すると共に、食品としての汎用性を付与して、前記従来の問題点を解決したのである。

即ちこの発明は、大豆を醗酵処理し、これに食用ビール酵母と、胃腸内で消化吸収されない糖類で甘味調整した食品であり、また大豆を蒸煮した後、放冷し適温になった際に納豆菌又はテンペ菌を接種し、所定時間醗酵させ、ついで前記醗酵大豆を乾燥して粉末化した後、適量の食用ビール酵母および胃腸内で消化吸収されない糖類を加えて調味して製造する。

この発明による大豆の醗酵処理は、蒸煮した大豆に納豆菌又はテンペ菌を接種したものである。またこの発明に用いる糖類は、異性化乳糖、フラ

クトオリゴ糖、ラフィノース又はスタキオースの単独又は混合物である。

(発明の作用)

この発明によれば、大豆を納豆菌により醗酵処理するので、大豆蛋白が消化吸収し易くなり、ビタミンB₂、ビタミンEなどのビタミン類を含む。また食用ビール酵母を添加するので、各種ミネラル類を補給し、かつ糖類の添加によってビフィズス菌の繁殖を促進するなどの作用がある。

(実施例1)

大豆蒸煮後、納豆菌を接種、醗酵して得られた納豆100kgを真空凍結乾燥を行い39kgの粉末を得た。この納豆粉末にフラクトオリゴ糖10kg、異性化乳糖5kg、食用ビール酵母15kgを加え69kgの粉末を得た。これを粉末状又は顆粒状とし、1袋10gを小袋包装して製品とする。

(実施例2)

大豆蒸煮後、テンペ菌を接種、醗酵して得られたテンペ100kgを噴霧乾燥後、38kgの粉末を得た。このテンペ粉末に異性化乳糖12kg、ラフ

ィノース3kg、食用ビール酵母15kgを加え68kgの粉末を得た。これを粉末状又は顆粒状で1袋10gを小袋包装して製品とする。

(実施例3)

納豆粉末20kg、テンペ粉末20kgに食用ビール酵母15kg、フラクトオリゴ糖15kg、卵殻カルシウム0.8kg、ビタミンB₁0.01kg、ビタミンB₂0.02kg、ビタミンC0.2kg、ビタミンE0.2kgとサイリウム8kg、グァーガム8kgとスープ状にして飲用するために植物性脂肪6kgを混合して112.2kgの粉末が得られた。これを顆粒状として1袋15gを小袋包装して製品とする。

(実施例4)

実施例1で得た粉末100kgに水10gを加え混合した後、ラクガン製造用の型に入れて成型後、50℃～55℃で1時間乾燥してラクガン様の干菓子を得た。

(実施例5)

実施例2で粉末100kgに水15gを混合の後、

エキストルーダーにして蒸気圧2%、140℃で成形、棒状の膨化したスナック状のもの97kgが得られた。

(発明の効果)

即ちこの発明によれば、大豆を醗酵処理したので、消化吸収容易な蛋白質を生成すると共に、食用ビール酵母の添加と相俟って各種ビタミン類およびミネラル類をバランスよく含むのみならず、食用に供する為の嗜好に汎用性があるなどの諸効果がある。

特許出願人

日研フード本社 株式会社

代理人

鈴木正次